

CURSO DE CARNES: CORTES, PREPARADOS Y SALSAS



- **Nombre completo:**
CURSO DE CARNES: CORTES,
PREPARADOS Y SALSAS
- **Fecha de inicio:**
11/04/2024
- **Fecha de inscripción:**
11/04/2024
- **Duración:**
40 horas
- **Tipo:**
Subvencionado
- **Modalidad:**
Presencial
- **Importe del curso:**
0.00 €
- **Bonificación:**
0%



Objetivos Del Curso

OBJETIVOS

Realizar las operaciones de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos,

aplicando y respetando las normas legales vigentes de seguridad y, salud laboral, medio ambiental y calidad de los productos

CONTENIDOS

1. MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS
2. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS
3. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS
4. ENVASADO DE LA CARNE
5. PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS Y ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS FINAS